



よりも新聞とは？
佐渡汽船の社員が実際に訪れて、皆さまにおすすめしたい佐渡の魅力を1枚にまとめた手書き新聞です！

発行人：佐渡汽船(株)

SNSも
みてね♡

Twitter : @sadosen-0203

Instagram : @sadosen.0203

無断転載・転売は固くお断りいたします。

くらし編 Vol.3 2023年3月発行

佐渡は 金山・銀山で栄えた歴史を背景に持ち、全国から集まり、独自進化した文化が 今も様々な形で残されているよ



弾力があり、モチモチ！
食べ応え十分。
とても華やかだなあ

見ためも鮮やかで
可愛らしい



今回紹介するのは 佐渡のしんこもち

うるち米の上新粉ともち粉をまぜて作る。佐渡のひな祭りには欠かせない縁起菓子。

「しんこ」「おしんこ」「しんこもち」「型おこし」
「おこし型」...と、みんな同じものだけど、
地域によって 呼び名や 米粉の割合も違う！



3月3日は ひな祭り「桃の節句」とも言われているよ

♪ あかりをつけましょ ♪
ぼんぼりに〜 ♪
♪

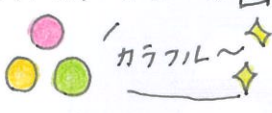


女の子の俊達やかな成長をお祈りする ひな祭り
そのひな祭りにぴったりの郷土菓子といえば!!
「しんこもち」

優しい甘さにモチモチ食感 ✨

佐渡汽船のTwitterも
チェックしてみてね！

＜作り方＞

- ① うるち米の上新米粉、もち米粉を半々にまぜて耳たぶくらいの固さにする。
- ② 生地を3つに分けて、食紅で色を付ける カラフル〜
- ③ 型に粉をふり、生地を広げ、あんこを入れて更に生地を重ねる。
- ④ ひっくり返して型をたたくと、しんこもちが出てくる。
- ⑤ 椿の葉にのせ、少し水をかけて蒸すとできあがり！

ココがポイント！

あんこの量を
加減する！



専用の木型に入れて“おこしたもの”だから、

「型おこし」・「おこし型」・「おこし」とも呼ばれる！



「しんこをおこす」生地を型から取り出す... そのやり方は独特なんだそう！
「はずす」や「はがす」ではなく、「おこす」という言葉のニュアンスがぴったりはまる！！

これも佐渡の郷土菓子 やせごま

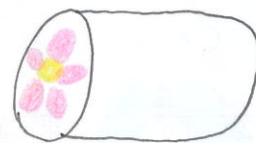
やまごまはお釈迦様の名人の涅槃会に合わせて作る団子。お供えする花のない冬、団子に色を付けてかたどったのが始まりとも伝えられる。

生地に少し砂糖をまぜているので、ほんのり優しい甘さ。

名前の由来は、その形がやせた馬のしほりに似ていたから... お弟子さんの名前から... など様々。

固くなってしまった時の
おいしい食べ方

レンジで2分くらい
またはトースターで少し焦げ目の
つくくらい焼いても
おいしいよ 😊



金太郎

あめみたいになっている